BRA (CN)

Ascheri

Via Piumati, 23
tel. 0172 412394
www.ascherivini.it
ascheri@ascherivini.it





40 ha - 240.000 bt

VITA - Matteo Ascheri dirige con il fidato braccio destro Giuliano Bedino quest'azienda, le cui cantine spaziose e funzionali si trovano nel centro di Bra e che nonostante le dimensioni conserva un carattere familiare. L'obiettivo di Matteo è chiaro: proporre ai consumatori "vini unplugged", come ama definirli, ossia non gonfiati, non costruiti, capaci di coniugare territorialità e beva. Suggestiva la parte della cantina che ospita le vecchie annate.

VIGNE - Il primo investimento degli Ascheri ha riguardato le vigne, che sono state risistemate a partire dall'inizio degli anni Novanta: un investimento che sta dando i suoi frutti. L'azienda possiede parcelle alle porte di Bra, a Serralunga nel Sorano, a Verduno nel Pisapola e a La Morra, dove, ironia della sorte, può contare sul cru che porta lo stesso nome della famiglia. La viticoltura è convenzionale, attenta comunque nell'uso di prodotti chimici.

VINI - Il nostro preferito è il **Barolo Coste & Bricco 2010** grande vino (● 4.500 bt; 47 €), da due parcelle nel Sorano: dona un bel frutto maturo e fresco, tannini equilibrati e sentori di erba sfalciata. Il **Barolo Sorano 2010** (● 10.000 bt; 35 €) ha cenni terrosi, un frutto nitido e un finale ben definito nelle note floreali. Il **Barolo Ascheri 2010** (● 9.000 bt; 47 €) è una tipologia che verrà proposta solo nelle grandi annate: ha profumi precisi, buona struttura e bel succo. Il **Barolo Pisapola 2010** (● 10.300 bt; 30 €) dona le classiche note di erbe alpine di Verduno e mostra già una bella beva. Il **Nebbiolo d'Alba San Giacomo 2012** (● 18.000 bt; 11 €) è l'introduzione giusta ai fratelli maggiori grazie ai profumi floreali e alla delicata trama tannica. Il **Dolcetto d'Alba Nirane 2013** (● 16.000 bt; 8 €) è piacevole; più strutturato il **Dolcetto d'Alba San Rocco 2013** (● 7.500 bt; 8 €).

CONCIMI organico minerali, compost, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna